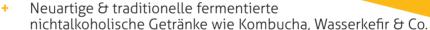
Sauer macht lustig

2. Symposium fermentierte alkoholfreie Getränke

11. & 12. Mai 2020 in der VLB Berlin







- + Mikrobiologie, sichere Prozesse und Technologie
- + Produktqualität, Regularien
- + Innovationen, Zutaten und Trends
- Für Industrie, Start-ups und Wissenschaft
- + Mit Abendveranstaltung und Fachausstellung
- I Teilnehmer erhalten einen 25%igen Rabatt auf den am 13.5.2020 stattfindenden Grundlagen- & Praxiskurs Durchflusszytometrie







Sauer macht lustig - 2. Symposium fermentierte alkoholfreie Getränke - 11. & 12. Mai 2020 in der VLB Berlin



Die anhaltenden gesellschaftlichen Ernährungstrends, aktuelle Marktprognosen sowie Aktivitäten der Getränkeindustrie spiegelten sich auf dem ersten Symposium fermentierte alkoholfreie Getränke am 27 & 28 Mai 2019 in Berlin wider. In einem breiten und spannenden Vortragsprogramm präsentierten und diskutierten die rund 90 Teilnehmer aus Industrie, Forschung und Lebensmittelüberwachung über die verschiedensten Aspekte der Herstellung, Funktionalität, Vertrieb und regulatorischen Rahmenbedingungen entsprechender Produkte. Nach diesem sehr erfolgreichen und inspirierenden Austausch geht es nun in die 2. Runde!



Impressionnen vom Mai 2019

Das Forschungsinstitut für Biotechnologie und Wasser der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V. verfügt über langjährige Erfahrungen auf dem Gebiet der Getränkeentwicklung auf Basis von Mischkulturen sowie bei der Entwicklung und Bereitstellung entsprechender Starterkulturen. Im Rahmen des Symposiums sollen der aktuelle Stand der Technik, aber auch die damit verbundenen Innovationspotentiale und Herausforderungen aus den verschiedenen Perspektiven von Forschungseinrichtungen, KMUs und der produzierenden und zuliefernden Industrie betrachtet werden

